

2020

# Homburger Kallmuth

**RIESLING**

KABINETT | TROCKEN

Dezente Riesling-Nase mit eher grün-frischen Aromen, die sich minütlich steigern im Glas. Das harmonische Zusammenspiel aus Geschmeidigkeit, Fülle, Säure und Aromatik prägt diesen Wein aus einer der bekanntesten fränkischen Lagen.



PASST ZU



HELLES VORSPEISE  
GEFLÜGEL

DETAILS

## Weinanalyse

SÄURE

6,9 g/l

## Verpackung

FLASCHENFORM

Bocksbeutel 0,75 Liter

---

**ALKOHOL**

---

13 % vol

**RESTSÜSSE**

---

0,6 g/l

**QUALITÄT**

---

Kabinett

**GESCHMACK**

---

trocken

**HERKUNFT**

---

Franken

**Weitere Informationen****TRINKTEMPERATUR**

---

10-12 Grad

**ALLERGENE HINWEISE**

---

Wein enthält Sulfite

**BESTELLNUMMER**

---

7102003327\$20

---

**PRÄMIERUNG****Auszeichnungen****DIE FRÄNKISCHE WEINPRÄMIERUNG.**

Die fränkische Weinprämierung wird vom Fränkischen Weinbauverband fortlaufend durchgeführt. Alle fränkischen Winzer, Genossenschaften und Kellereien können sich dem Wettbewerb stellen. Der Zweck der Prämierung ist die Förderung des Leistungswettbewerbs und Sicherung der Qualität des Weines in Franken. Die Beurteilung erfolgt durch eine neutrale Prüfungskommission. Ausgezeichnet werden Weine und Schaumweine, welche die gültigen Kriterien erfüllen und zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören. Die Auszeichnungen sind Gold, Silber und Bronze.

Hinweis: Wir weisen Sie darauf hin, dass nicht alle Medaillen auf die Flaschen geklebt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

---

**REBSORTE****Riesling**

Der Riesling ist der Inbegriff des Deutschen Weines. Das erste Mal wurde er im 15. Jahrhundert urkundlich erwähnt, heute wachsen in Deutschland 50% aller Rieslinge weltweit. Durch seinen relativ hohen Säuregehalt ist er gut lagerfähig. Franken hat eine relativ kleine Riesling-Fläche, da sich nur ein kleiner Teil der fränkischen Weinlagen für diese Sorte eignet. Der Riesling riecht deutlich nach Pfirsich oder Apfel und Limone, Maracuja und Aprikose. Er ist fruchtig, mineralisch und seine deutliche Säure macht den Riesling unverkennbar.

---

**LAGE**

# Homburger Kallmuth

Der Name Kallmuth geht auf das keltische „Calemont“ zurück, was „kahler Berg“ bedeutet. Erstmals erwähnt wurde der Kallmuth im Jahre 1102 und der komplett terrassierte Hang steht seit 1981 unter Denkmalschutz. Die steilen nach West-Südwesten ausgerichteten Weinberge haben eine Neigung von bis zu 80 % und werden deshalb mit der Hand gelesen. Zum Main hin bildet der Kallmuth einen geschützten Kessel. Daher herrscht dort ein submediterranes Klima vor, selbst in kühleren Jahren werden dort im Sommer sehr hohe Durchschnittstemperaturen erreicht. Der Boden ist von Buntsandstein im oberen und Muschelkalkböden im unteren Bereich geprägt. Der besondere Winkel der Sonneneinwirkung, die Böden und das Klima entfalten in den Traubenbeeren eine außergewöhnliche, filigrane Aromenstruktur: Es entstehen außergewöhnliche Weine!

---

## GEBIET

Franken

---

## BODEN

Muschelkalk

---

## BEREICH

Homburger Kallmuth

---

## PRODUKTLINIE

### klassische Linie

Unser Herzstück – die „Klassische Linie“ – spiegelt die Seele der GWF wider. Das Zusammenspiel von Lage, Rebsorte, Wetter, Keller und dem einzelnen Winzer prägt den individuellen Charakter der Weine dieser Linie. Hier spürt man die Heimat der Trauben im Glas.

---

## Über die Winzergemeinschaft Franken eG, GWF

Weine, die bei allen Gelegenheiten ein Genuss sind – Ziel der Winzergemeinschaft Franken, GWF ist, dem Trend bei Konsumenten nachzukommen. Unter dieser Prämisse will das Unternehmen weiterwachsen und dem Handel dabei konstant Impulse geben. 1959 gegründet, gehört die GWF zu den sechs größten Winzergenossenschaften Deutschlands. Mit rund 1.400 aktiven Mitgliedern und knapp 1.300 Hektar Reb-fläche im gesamten fränkischen Weinland ist sie ein zuverlässiger Partner für den beliebten Frankenwein. Die Trauben der GWF-Winzer wachsen in namhaften fränkischen Lagen – von Großostheim bis Zeil am Main und von Hammelburg bis kurz vor Rothenburg ob der Tauber. Das Weinsortiment umfasst alle gängigen Rebsorten. Jede Weinregion, jede Einzellage und jeder Winzer verleihen den Weinen ihre charakteristische Note.